

A 23 b 34 F 04
A 01 n 30 F 322
30 F 911

昭46-39058

⑩特許公報

④4公告 昭和46年(1971)11月17日

発明の数 1

(全2頁)

1

2

⑤4水産食品の鮮度保持剤

②1特 願 昭42-36360

②2出 願 昭42(1967)6月7日

②7発 明 者 伊藤匡
田無市1450三共株式会社田無
工場内

同 滝口洋

同所

同 林秀明

同所

⑦1出 願 人 三共株式会社
東京都中央区日本橋本町3の1の
6

代 理 人 弁理士 桧出庄治

発明の詳細な説明

本発明は生鮮魚介類及びその加工品のような水産食品の鮮度保持剤に関するものであり、カテキンを含有することを特徴とする。

魚肉は、きわめて変質腐敗しやすく、貯蔵運搬が制約され又商品価値が低減しやすいので、その鮮度の保持は水産食品を扱う上で重要な課題である。水産食品の鮮度低下は(1)魚油等が酸敗により不快臭を発しいわゆる油焼けをおこすこと、(2)魚肉は細菌類により特に汚染されやすいこと、(3)また魚肉は自己消化の進みが速く、アンモニア及び低級アミノ類のような腐敗アミン類の生成に起因すると思われる不快臭の発生、これに伴つて細菌類の活動も活発になることなどの原因が複合的に起る。従つて、鮮度を保持するには上記の三種の原因を総合的に除去又は防止することのできるものが望ましく、かつ食品に毒性や品質の変化を与えず、簡単な処理で目的を達することのできるものでなければならない。

本発明者等は、植物体特に茶葉に多量に含まれているカテキンが強力な抗酸化力及び抗菌力を有し、アンモニア、低級アミン類に起因すると思わ

れる臭気を消す効果があることを見出し、これを水産食品に適用してすぐれた鮮度保持剤としての用途を発明した。

本発明においてカテキンは天然に存在する3-オキシフラバンのポリオキシ誘導体の総称であり、狭義のカテキン、ガロカテキン及びそれらの3-ガロイル誘導体を包含する広義のカテキンを意味する。

本発明を実施するには、茶葉を水、アセトン、エタノール、醋酸エチルで抽出したカテキン含有液、或いは茶葉のアルコール抽出液に活性炭を添加してクロロフィル等不純物を吸着除去し、炭酸ガス中で溶媒を留去して得たカテキンの精製品、或いは前記抽出液をシリカゲルやセルローズのク

ロマトグラムで精製した精製品等が用いられる。カテキンは勿論茶葉以外の植物体からも得られるが、製茶工程で副成する泥茶は安価で大量に供給されるので原料として適し、カテキンを安価に得られる。前述の如くして得たカテキンはそのまま、又は溶液として或いは増量剤等で希釈した製剤も用いられる。

本発明は広く水産食品に適用でき、生鮮魚介類はもとより、その加工品例えば冷凍品、するめ、かずのこ、たらのような素干品、かまぼこ、ちくわのような練製品、フィッシュミール等の変質、腐敗防止に使用し得る。

カテキンで水産食品を処理するには、カテキンの水溶液中に被処理物をくぐらせるか、水溶液又は粉末を処理物に散布又は塗布してもよく、またカテキンを溶解して製造した氷を使用してもよい。或いは練製品の製造時添加してもよい。カテキンの使用量は被処理物に対し又は水溶液において0.01~1%で使用し得る。しかし、使用方法及び使用量は上記に限定されるものでなく、広い範囲で変更し、本発明の目的を達し得る。

本発明におけるカテキンは鮮度低下の原因を総合的に防ぎ、除去するものであるから、その効果が大きい。特に鮮度低下による異臭の発生が顕著

3

に抑制され、鮮魚においてカテキン処理しないものと比べ、約5～7日間延長される。更にカテキンは天然物質であるので、毒性はなく食品添加物として好適である。またカテキンは水溶性なので被処理物質を汚染することなく、かつ極めて簡単な方法で処理し、目的を達することができる利点がある。

次に実施例を示す。

実施例 1

茶葉より抽出精製したカテキンの0.1%水溶液にアジをそのまま瞬時浸漬して引あげ、室温に放置した。その結果無処理のアジは5日後に油焼け臭と腐敗臭の混つたはげしい不快臭を放ち、アジ

4

の表面は白色のカビでおおわれたが、カテキン処理したアジは、その期間が10日間に延長された。
実施例 2

茶葉より抽出精製したカテキンの0.1%水溶液にアジのひらきをそのまま瞬時浸漬して引あげ天日乾燥を行い干物として室温に放置した。その結果無処理のアジは15日後油焼け臭と腐敗臭のために食用に供せられなかつたが、カテキン処理したものは20日後なお食用に供しえた。

10 特許請求の範囲

1 水産食品にカテキンを添加することを特徴とする水産食品の鮮度保持方法。

DERWENT-ACC-NO: 1971-72496S**DERWENT-WEEK:** 197145*COPYRIGHT 2010 DERWENT INFORMATION LTD***TITLE:** Catechin preservative for sea food**PATENT-ASSIGNEE:** SANKYO CO LTD[SANY]**PATENT-FAMILY:**

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
JP 71039058 B		JA

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO	APPL-DATE
JP 71039058B	N/A	1967JP-036360	June 7, 1967

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 71039058 B**BASIC-ABSTRACT:**

Method comprises adding catechin to sea food.

The active agent is obtained by adding activated charcoal to a catechin-contng. soln., obtained by extraction of tea leaves with water, acetone, ethanol and ethyl acetate or alcoholic extract liquor of tea leaves to remove impurities such as chlorophyll, and distilling off the solvent in

Co2, and purifying the extract liquor.

TITLE-TERMS: CATECHIN PRESERVE SEA FOOD

DERWENT-CLASS: D12 E14

CPI-CODES: D02-A03; D03-A02; E06-A01;

CHEMICAL-CODES: Chemical Indexing M3 *01*
 Fragmentation Code D120 G100 H401
 H421 H442 H443 H444 M113 M123
 M412 M511 M520 M531 M540 M781
 Q224 Q225 R023 R024

Chemical Indexing M3 *02*
 Fragmentation Code D000 D011 D012
 D013 D014 D015 D016 D021 D022
 D023 D024 D025 D026 D030 D120
 G000 G001 G010 G011 G012 G013
 G014 G015 G016 G017 G018 G019
 G100 H401 H402 H403 H404 H421
 H442 H443 H444 M113 M123 M210
 M220 M225 M226 M231 M250 M261
 M262 M263 M271 M272 M273 M280
 M281 M282 M283 M311 M312 M313
 M314 M315 M316 M320 M321 M322
 M323 M332 M334 M340 M342 M343
 M344 M349 M351 M352 M353 M361
 M362 M363 M371 M372 M373 M381
 M382 M383 M391 M392 M393 M412
 M511 M520 M531 M540 M781 Q224
 Q225 R023 R024